



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Roulés de poireaux au saumon fumé .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 gros citron
 - 1 gros poireau
 - 25 cl de crème fraîche épaisse 30%
 - 4 petites tranches de saumon fumé
 - Muscade, sel, poivre gris
-
- Couper le blanc de poireau en 2. Faire cuire 6 minutes 30 à la vapeur à 400W
 - Préchauffer le four th. 5-6 à 170°C
 - Enrouler chaque blanc de poireau dans des tranches de saumon fumé
 - Disposer dans un plat allant au four
 - Dans un bol, mélanger la crème fraîche, le jus de citron, la muscade, le sel, le poivre
 - Verser cette sauce sur les roulés de poireaux. Mettre au four th. 5-6 pendant 10 minutes



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs